ВАРЕНИКИ, МАНТЫ, ПЕЛЬМЕНИ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

К РОЖДЕСТВУ

№49



ISSN 1992-3783
09049
9 771992 378002

Костина Людмила, г. Рязань

Пельмени, запеченные со сметаной

Пельмени - 500 г, сметана - 100-200 г, сыр - 50-100 г, зелень, перец красный.

Отварные или обжаренные пельмени (не обязательно с мясом, можно с рыбой, грибами, овощной начинкой, творогом) выложите на сковородку, предварительно смазанную маслом, залейте сметаной (чем больше сметаны, тем вкуснее), посыпьте тертым сыром, сухой или свежей зеленью и красным перцем. Запекайте в духовке до образования красивой корочки.

Ракова Светлана, г. Краснодар

Бораки «По-армянски»

Для теста: мука - 200 г, яйцо - 1 шт., вода - 2 ст. л.

Для начинки: говядина - 300 г, лук репчатый - 3 шт., черный перец (молотый) - 1 ч. л., зелень (измельченная) - 2 ст. л.

Из муки, яйца и двух столовых ложек воды замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2-3 мм, разрезать на прямоугольники 5 на 6 см.

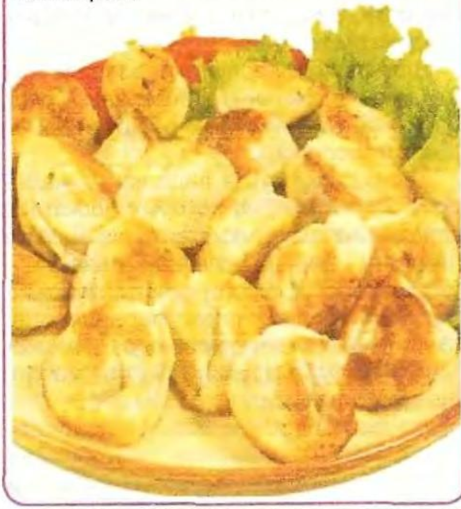
Говядину мелко нарезать, лук порубить, перемешать, обжарить на масле, посолить, поперчить, остудить и выкладывать фарш на кусочки теста, заворачивая в форме стаканчика. Начинка должна не доходить до верха «стаканчика» на сантиметр. Поставить стаканчики в эмалированную кастрюлю стоймя, открытой стороной вверх, налить немного бульона (1-1,5 стакана), плотно закрыть крышкой и припустить на очень слабом огне до полуготовности. Затем вынуть, дать стечь бульону и обжарить на хорошо разогретой сковороде в масле до золотистой корочки.

Алимова Анна, г. Брянск

Пельмени жареные

Пельмени - 200 г, жир (для фритюра), соус - 50 г.

Сырые пельмени жарить во фритюре до образования светло-коричневого цвета. Соус сметанный или томатный можно подать отдельно в соуснике. Готовые пельмени украсить зеленью или сыром.



Курбаева Милена, г. Казань

Пельмени рыбные

Грибы - 500 г, рыба - 250 г, растительное масло для обжаривания, тесто для пельменей.

Грибы очистить, отварить, мелко нарезать и поджарить на масле вместе с рубленой рыбой. Рыбу предварительно очистить от кожи и костей. Все посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный репчатый лук и жарить до готовности. Приготовить пельменное тесто, настряпать пельмени и варить обычным способом.

Васильева Наталья, г. Оренбург

Пельмени с мозгами

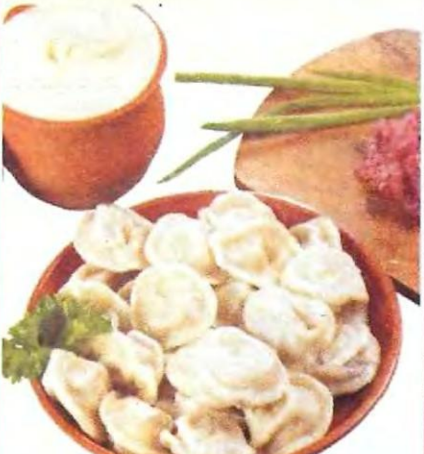
Для теста: ***мука высшего сорта - 500 г, вода - 1/2 стакана, яйцо -2 шт., соль по вкусу.***

Для фарша: ***баранина - 300 г, свинина - 300 г, костный мозг - 700 г, соль, черный молотый перец по вкусу.***

Из муки, теста и воды замесить крутое тесто, дать подойти 30-40 минут, после чего нарезать кусочками и сформировать пельмени.

Для фарша: пропустить через мясорубку с мелкой решеткой баранину, свинину, костный мозг, все хорошо перемешать и посолить.

Тесто раскатать в виде жгута, нарезать кусочками, из которых раскатать тонкие лепешки, положить на них по немногу фарша, слепить пельмени, опустить их в кипящую воду, положив туда лавровый лист, перец, соль. Варить пельмени до тех пор, пока они не всплывут. Отдельно подать масло, сметану или уксус.



Селина Ольга, г. Раменское

Пельмени с кальмарами

Кальмары - 500 г, яйцо - 1 шт., лук репчатый - 1 шт., масло растительное - 2 ст. л., перец черный молотый, соль.

Тесто делается так же, как и для обычных пельменей.

Для фарша: кальмары очистить, промыть, разрезать на кусочки и пропустить через мясорубку. К полученному фаршу добавить мелко нарезанный свежий репчатый лук, мелкорубленое вареное яйцо, растительное масло, соль, черный молотый перец и хорошо перемешать.

Сахарова Мария, г. Самара

Пельмени с грибами и рисом

Для теста: ***мука - 320 г, яйцо - 1 шт., вода - 120 мл, соль, мука для подсыпки - 1 ст. л., сметана - 100 г.***

Для фарша: ***вареный рис - 150 г, сушеные грибы - 40 г, лук - 1 шт., сливочное масло - 50 г, соль.***

Муку для теста просеять, насыпать горкой, сделать в центре углубление и влить в нее воду и яйцо, слегка посолить. Замесить крутое тесто, а затем на некоторое время (минут 20 - 30) прикрыть холщовой салфеткой, дать полежать тесту. Затем тесто разрезать на куски и сформовать пельмени.

Для фарша: сухие грибы замочить, сварить, порубить и слегка обжарить. К полученному фаршу добавить пассерованный лук, соединить со слегка припущенным рисом и все перемешать.

Варить пельмени в большом количестве воды из расчета на 1 кг 4 л воды и 40 г соли. Подавать с маслом, со сметаной, с тертым острым сыром.

Бабочкина Нина, г. Волгоград

Пельменное тесто заварное (кундюмное)

Мука - 2 стакана, вода (кипяток) - 3/4 стакана, растительное масло - 2-3 ст. л., соль - 1 ч. л.

В растительное масло влить кипяток, всыпать муку и быстро замесить тесто. Разделывать тесто сразу. Такое тесто можно разделывать без дополнительной подсыпки мукой.

Синцова Анна, г. Октябрьск

Хинкали

Для теста: мука - 3 стакана, вода - 1 стакан, яйцо - 1 шт., соль по вкусу.

Для фарша: жирная баранина - 300 г, свинина - 200 г, мясной бульон, лук репчатый - 3 шт., молотый черный и красный жгучий перец, соль, зелень петрушки, укропа по вкусу.

Нарезать мясо довольно крупными кусками и пропустить их 2 раза через мясорубку вместе с луком. Добавить в фарш столько мясного бульона, сколько впитает мясо, чтобы начинка была сочной, добавить по вкусу черный и красный перец, соль, очень мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, все тщательно перемешать.

Для теста: муку просеять на большое плоское блюдо, собрать ее холмиком, в центре сделать углубление, влить в него воду, яйцо, соль и замесить очень крутое тесто, после чего оставить его на 20-30 мин., прикрыв салфеткой. Затем разделить тесто на куски, раскатать очень тонкие лепешки, в центр которых положить немного мясной начинки. Собрать тесто маленькими складочками в узелки, плотно скрепив их. Варить хинкали в подсоленной воде. Когда хинкали всплывут - они готовы.

Арбузова Вера, г. Вязники

Пельменное тесто яичное

Мука - 400 г, яйцо - 2 шт., вода - 1/2 ст., соль - 1 ч. л.

Смешать с водой 1 яйцо и 1 желток, добавив соль. Просеять муку, сделать в ней воронку, влить подготовленную смесь и взбитый белок яйца. Осторожно, подгребая муку со всех сторон, вымешать тесто. Обсыпать кусок теста мукой, прикрыть полотенцем и дать полежать 15 минут.

Тихомирова Олеся, г. Сорочинск

Пельмени «Герасимовские»

Для теста: мука высшего сорта - 500 г, вода - 1/2 ст., яйцо - 1 шт., соль.

Для фарша: баранина - 300 г, свинина - 300 г, костный мозг - 100 г, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для приготовления фарша: пропустить через мясорубку с мелкой решеткой баранину, свинину и костный мозг. Все хорошо замешать, посолить и поперчить по вкусу.

Для теста: необходимо просеять муку, затем насыпать ее горкой, сделать лунку и влить в нее воду и яйцо. Добавить соль и хорошо замесить тесто. Дальше тесту нужно отлежаться 20-30 минут, чтобы лучше раскатывалось. Затем тесто раскатать в виде жгута, разрезать на кусочки, из которых раскатать тонкие лепешки, положить на них по 5 - 6 г фарша, слепить пельмени, защемив оба конца. Пельмени опускать в кипящую воду, куда непосредственно перед этим добавить перец, лавровый лист и соль. Варить, пока они не всплывут. Отдельно к блюду подавать масло и сметану.

Мельникова Алла, г. Туапсе

Начинка для пельменей из курицы с грибами

Курица (филе) - 500 г, шампиньоны - 500 г, сливки - 100 мл, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку. Шампиньоны перебрать, промыть, мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле. Смешать приготовленные шампиньоны с фаршем, добавить сливки, посолить и хорошо вымесить, дать вылежаться 20 мин.

Милютина Наталья, г. Челябинск

Дим-сам из свинины

Свинина (фарш) - 450 г, креветки - 120 г, соевый соус - 1,5 ст. л., китайского рисовое вино или сухой херес - 1/2 ст. л., кунжутное масло - 1/2 ст. л., сахар - 1/2 ст. л., перец по вкусу, яйцо (белок) - 1 шт., крахмал - 1,5 ст. л., зеленый горошек или мелко нарубленные желтки сваренных вкрутую яиц.

Креветки сырые и очищенные пропустить через мясорубку. Смешайте свиной фарш, креветки, соевый соус, рисовое вино, кунжутное масло, сахар, перец и белок яйца до получения однородной массы. Помешивая, добавьте кукурузную муку. Раскатайте

Разделите на 30 порций.Придайте лепешкам для вонтона форму кружков, в центр которых положите порцию начинки. Соберите края лепешки вокруг начинки, не закрывая верха. Чайной ложкой, смоченной в воде, разровняйте поверхность фарша. Сверху украсьте горошком или рубленым желтком. Соберите края лепешки, как бы формируя "горлышко бутылки". Поместите лепешки с начинкой в пароварку и варите на сильном огне в течение 5 минут. Снимите и немедленно подавайте на стол.

Максимова Ирина, г. Ижевск

Этли борек

Говядина - 160 г, вода - 2 ст. л., мука пшеничная - 100 г, лук репчатый - 1 шт., яйцо - 1 шт., молоко кислое или сметана - 200 г, перец, соль по вкусу.

Говядину вместе с луком дважды пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем, добавляют воду. Из теста, замешенного как на лапшу, и фарша изготовляют пельмени четырехугольной формы и отваривают их в подсоленной воде. Подают, залив кислым молоком или сметаной.



Нестерова Виктория, г. Мончегорск

Пельмени с капустой и редькой

100 г редьки, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 1 яйцо, слив. масло, соль, перец по вкусу, пельменное тесто.

Для фарша: овощи по отдельности пропустить через мясорубку, отжать, смешать, добавить рубленый лук, сырое яйцо, размягченное слив. масло, соль, перец.

Приготовить пельменное тесто, раскатать, вырезать кружочки и нафаршировать. Готовые пельмени отварить в подсоленной воде и подавать со сметаной или сливочным маслом.

Резник Ирина, г. Богородск

Пельмени «Амур»

10-15 пельменей, 50 г печени, 1 луковица, 1/2 моркови, 1/2 ст. бульона, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томат-пасты, соль, перец, лавровый лист.

Пельмени отварить до полуготовности, разложить по горшочкам, добавить обжаренную печень с луком и морковью. Залить соусом из спассерованной муки, бульона и томат-пасты, накрыть лепешкой из теста и запекать в духовке 20 мин.

Ромазанова Светлана, г. Сочи

Пельмени «Московские»

Для теста: мука - 260 г, яйцо - 1 шт., соль, вода -1/2 ст.

Для фарша: говядина - 230 г, свинина - 260 г, лук репчатый - 1/2 шт., соль, перец, сахар, вода - 100 мл, яйцо - 1 шт.

Смешиваем воду с яйцами и солью, чтобы получилась однородная масса. Насыпаем муку горкой на стол и делаем в середине углубление, в которое наливаем воду с яйцами и солью. Замешиваем тесто, причем для лучшей раскатки нужно дать ему полежать 30 минут. Раскатываем тесто узкой полоской и смазываем яйцом. Затем кладем по столовой ложке фарша на расстоянии 5-6 см друг от друга. Стаканом делаем кружки теста вокруг кусочков фарша, затем тесто складываем пополам и защипываем кончики. Варить в большом количестве подсоленной воды.

Говядину и свинину разрезать на куски и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить сахар, соль, перец и воду чуть меньше стакана, а также пропущенный через мясорубку лук и все перемешать.

Маслова Наталья, г. Кострома

Рыбный бульон с пельменями

Для пельменей: мука - 1,5 стакана, яйцо - 1 шт., вода - 1/4 стакана, лук репчатый - 1 шт., рыба - 500 г, сливочное масло - 1-2 ст. л., зелень укропа - 1 пучок, соль и черный перец (молотый) по вкусу.

Указанная рецептура рассчитана на 1,5 л рыбного бульона.

Приготовление теста: муку всыпают в миску горкой, делают в ней углубление, добавляют яйца, перемешанные с водой и солью, и замешивают крутое тесто. Тесто выдерживают 20 мин. для набухания белков клейковины, а затем раскатывают в пласт толщиной 2 мм.

Приготовление фарша: рыбу разделывают на филе, нарезают кусками, пропускают через мясорубку вместе с луком. В полученную массу добавляют масло, соль, перец, а если потребуется, то и воду и перемешивают.

На тесто раскладывают шарики фарша, отступая от краев на 4-5 см, накрывают свободным краем теста и вырезают круглой выемкой пельмени. Края пельменей защипывают. Варят пельмени в подсоленной воде до всплытия их на поверхность и хранят до подачи в бульоне (но не более 10-15 минут).

В суповую тарелку кладут пельмени, наливают бульон и посыпают суп мелко нарезанной зеленью укропа.



Трусова Надежда, г. Пермь

Берг

Говядина - 200 г, сало-сырец - 10 г, лук зеленый - 1/2 пучка, мука - 75 г, яйцо - 1 шт., масло сливочное - 1 ст. л., соль по вкусу, готовое пресное тесто.

Говядину, сало-сырец, зеленый лук пропускают через мясорубку, солят и тщательно перемешивают. Отдельно готовят пресное тесто, раскатывают его на жгуты. На каждый жгут кладут мясной фарш, края теста заворачивают. Изделия отваривают в подсоленной воде и при подаче поливают маслом.

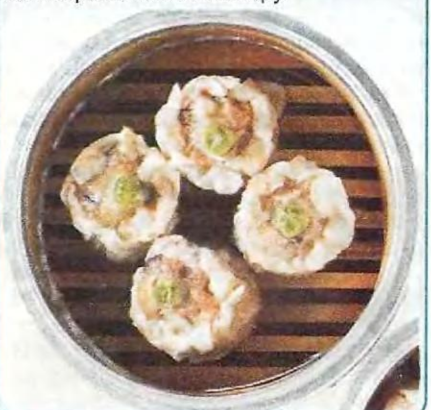
Кочетова Ирина, г. Омск

Поу-за

Для фарша: 400 г баранины, 2 луковицы, жир бараний или говяжий, перец красный молотый, соль.

Для теста: мука, соль, яйцо.

Баранину и репчатый лук пропустить через мясорубку, посолить, добавить красный перец и хорошо перемешать. Замесить пельменное тесто, раскатать, вырезать кружки, сформовать пельмени и варить 40 мин. на пару.



Юрская Юлия, г. Казань

Кундюмы (старинное русское блюдо)

Для теста: мука пшеничная - 160 г, вода- 75 мл, растительное масло - 2 ст. л.

Для отвара: грибной бульон - 250 мл, чеснок - 1 зубчик, сметана - 100 г, зелень петрушки, перец черный горошком, лавровый лист, соль.

Для начинки: грибы сушеные - 60 г, каша гречневая или рис - 150 г, растительное масло - 2 ст. л., лук репчатый - 1/2 шт., яйцо - 1 шт.

Для теста: к маслу долить кипяток и насыпать муку. Полученную массу быстро, но тщательно замесить. Затем раскатать тесто очень тонким пластом (почти до прозрачности), при этом к нему можно не подсыпать муку, такое тесто не прилипает к доске.

Сушеные грибы залить водой и замочить на некоторое время, затем отварить, а отвар слить в отдельную посуду. Отваренные грибы мелко порубить и обжарить с мелко нашинкованным репчатым луком. Дальше нужно сварить рассыпчатый рис или гречневую кашу. Кашу и обжаренные грибы соединить с рубленым вареным яйцом и все хорошо размять в однородную массу. Раскатанный пласт из теста разрезаем на квадраты по 5 см, кладем на них по ложке фарша и делаем пельмени.

Кундюмы положить на широкую сковороду или противень, хорошо смазанный маслом, и поставить его в духовку на умеренный огонь на 12-15 мин. После переложить кундюмы в горшочек, залить горячим грибным отваром, посолить, добавить лавровый лист, черный перец, несколько зубчиков чеснока, зелень петрушки, все это поставить в духовку и томить 15 мин.

Подавать со сметаной.

Фомичева Екатерина, г. Липецк

Пельмени с кольраби

Мука - 500 г, яйцо - 2 шт., соль по вкусу.

Для начинки: кольраби - 1 шт., морковь - 1 шт., лук репчатый - 3 шт.

Муку насыпьте на стол горкой, сделайте в ней углубление. В него разбейте яйца, всыпьте соль и тщательно вымесите. Тесто раскатайте на тонкие пласты, вырежьте кружочки.

Кольраби и лук порубите. Морковь натрите на терке и соедините с кольраби. Начинку тщательно перемешайте и поместите на кружочки из теста.

Слепите пельмени любым способом. Отварите в подсоленной воде и подавайте с маслом или сметаной.

Савина Валентина, г. Дедовск

Пельмени «Греческие»

Рикотта (или пресный творог) - 200 г, сыр пармезан (тертый) - 50 г, сыр (легко плавящийся) - 50 г, яйцо - 1 шт., кедровые орешки (очищенные и слегка поджаренные) - 40 г, майоран (листья), оливковое масло, перец, соль по вкусу.

Для теста: мука - 400 г, яйцо - 4 шт., соль по вкусу.

Смешайте рикотту, тертые сыры двух сортов, яйцо, перец, соль.

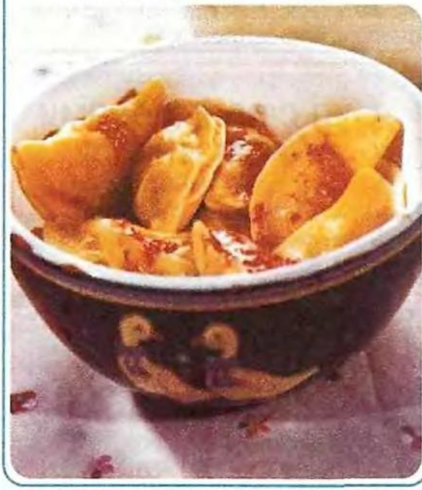
Насыпьте просеянную муку горкой на стол, добавьте щепотку соли и 4 яйца. Замесите крутое, упругое тесто. Положите тесто, обернутое в чистое полотенце, отдохнуть на 30 мин., после чего раскатайте тонкие пласты. Вырежьте кружочки, на каждый положите немного начинки, сформуйте пельмени, склеив края яичным белком. Отварите пельмени в подсоленной воде, выложите на блюдо, полейте растопленным сливочным маслом, посыпьте рубленой зеленью и кедровыми орешками.

Воронина Мария, г. Воронеж

Пельмени, запеченные в томатном соусе

Пельмени - 200 г, сливочное масло - 1 ч. л., томатный соус - 100 г, сыр.

Отваренные пельмени положить на сковороду, залить томатным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, после чего запечь в жарочном шкафу.



Леванова Евгения, г. Самара

Начинка рыбная с морской капустой

Рыба (филе) - 500 г, перец черный (молотый) - 1/2 ч. л., лук репчатый - 100 г, морская капуста - 300 г, соль по вкусу.

Морскую капусту варить 30 мин., затем промыть холодной водой, отжать, пропустить через мясорубку вместе с рыбным филе и очищенным репчатым луком, добавить в фарш соль и черный перец, тщательно перемешать и начинить пельмени.

Васильева Алла, г. Череповец

Пельменное тесто нежное

Мука - 700 г, вода - 1,5 стакана, яйцо - 2 шт., растопленное масло - 1 ст. л., соль - 1 щепотка.

В просеянную муку влить воду, размешав в ней яйца и соль, добавить масло и замесить мягкое тесто. Дать тесту созреть около получаса, хорошо обмять, подсыпая еще немного муки, и разделать на заготовки.

Чаплыгина Анна, г. Пенза

Суп с пельменями «Ароматный»

Говядина - 200 г, свинина - 250 г, лук - 1 шт., вода - 100 мл, соль, перец по вкусу.

Для теста: мука - 200 г, яйцо - 2 шт., вода, зелень.

Из муки, яиц, масла, воды и соли замесить довольно крутое тесто, скатать его в виде шара, накрыть влажной марлей и выдержать в течение 30-40 мин. Одновременно приготовить фарш, для этого мясо (говядину и свинину) 2-3 раза пропустить через мясорубку, добавить в него натертый на терке лук (лук можно также пропустить через мясорубку вместе с мясом), соль, перец и хорошо перемешать. Приготовленное тесто раскатать длинной полосой толщиной в 1,5-2 мм. Край теста смазать яйцом, разложить шарики фарша, закрыть тестом, защипать. Вырезать пельмени выемкой. Перед варкой пельмени на 20-30 секунд опустить в кипящую воду (для удаления муки) и переложить в бульон для варки.

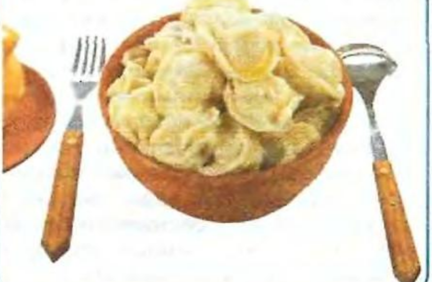
Подавать пельмени с бульоном, в котором они варились, доливая прозрачный бульон и добавляя укроп или зелень петрушки.

Новожилова Тамара, г. Киров

Пельмени с начинкой из грибов и гороха

Горох, свежие или сушеные грибы, тесто, лук репчатый, соль, перец.

Круглый желтый горох замочить в холодной воде на ночь, отварить, протереть через сито и, разложив слоем на смазанный маслом противень, запечь в духовке в течение 15-25 мин. Отделить часть пюре для соуса. Добавить в остальное гороховое пюре поджаренные с луком мелкорубленые отварные грибы. Массу хорошо вымешать, чтобы она была достаточно густой для начинки. Если масса жидковата, поставить ее еще в духовку и подсушить. Начинку посолить и поперчить по вкусу. Приготовить пельменное тесто, разделать пельмени с горохово-грибной начинкой. Отваривать пельмени в подсоленном кипятке 3-4 мин. Как только пельмени начнут всплывать, выложить их шумовкой в сотейник, полив растопленным маслом, чтобы не слипались. Из оставшегося горохового пюре приготовить средней густоты соус, разведя его грибным отваром и добавив свежей сметаны или сливочного масла. Залить пельмени приготовленным соусом, плотно прикрыть сотейник крышкой и томить в средне нагретой духовке 30 мин.



Купцова Валентина, г. Хабаровск

Равиоли с зеленью и ветчиной

500 г равиоли с сыром и зеленью, перец, соль, 150 г вареной ветчины, 1 пучок зелени, 50 г слив. масла, 2 ст. л. олив. масла.

Отварить равиоли, откинуть на дуршлаг, ветчину мелко нарезать, зелень порубить. Обжарить ветчину с зеленью на смеси слив. и олив. масла, добавить равиоли, обжарить, посолить и поперчить, посыпать зеленью.

Федорина Инна, г. Орел

Ягодные равиоли с соусом и апельсином

Черника, смородина и земляника - 250 г, слоеное тесто (бездрожжевое) - 250 г, молоко - 50 мл, сливочное масло - 1 ст. л., сок 1 апельсина, ликер - 1 ст. л., корица (палочки) - 2 шт.

Два одинаковых пласта теста раскатать тонким слоем. Небольшой круглой формой на одном пласте выдавить кружки, но не вырезать их.

Ягоды смешать и размять вилкой. Ягодную смесь выложить чайной ложечкой на слоеное тесто в центр кружков. Кисточкой смазать открытые края кружков молоком.

Пласт с ягодной начинкой накрыть вторым пластом теста и круглой формой чуть большего диаметра, чем предыдущая, вырезать равиоли. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить равиоли до готовности на небольшом огне.

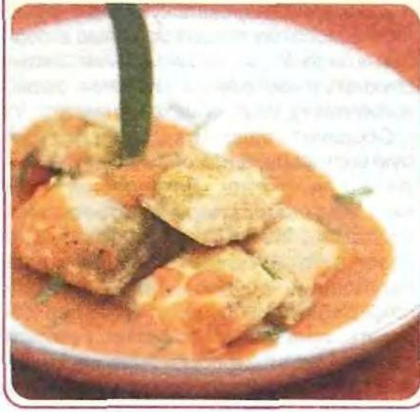
В другой сковороде разогреть апельсиновый сок, добавить корицу и ликер. Выпаривать соус, пока он не загустеет. Равиоли выложить на тарелку, полить соусом, украсить палочками корицы, дольками апельсина и мятой.

Громова Елена, г. Чебоксары

Равиоли в молочном соусе

Равиоли, 1 луковица, 1,5 ст. л. муки, 1 ст. молока, 2 ст. л. тертого сыра, 100 г ветчины, растит. масло, зелень.

Обжарить мелко нарезанный лук, добавить муку, спассеровать, влить молоко, прокипятить, посыпать тертым сыром. На тарелки выложить отваренные равиоли, полить молочным соусом, посыпать измельченной ветчиной и зеленью.



Реброва Валентина, г. Смоленск

Равиоли с печенью «Итальяно»

Пельменное тесто, 200 г печени, 100 мл сливок, 60 г слив. масла, 200-250 г грибов, 1 яйцо, 500 мл куриного бульона.

Печень пропустить через мясорубку, тесто раскатать, сформовать равиоли с печенью, отварить в курином бульоне. Оставшийся бульон уварить наполовину, добавить сливки, перемешать, залить этим соусом равиоли, подавать с жареными грибами.

Парнюгина Вера, г. Хабаровск

Равиоли с баклажанами

Начинка: *баклажаны (маленькие) - 2 шт., оливковое масло по вкусу, молотые сухари, соль, перец, моцарелла (тертая) 140 г, сыр твердый (тертый) - 1 ст. л., томат-паста - 1 ст. л., яйцо - 1 шт.*

Тесто: *яйцо - 2 шт., мука - 2 стакана, теплая вода - по необходимости, оливковое масло, соль - 1/2 ст. л.*

Шпинатный соус: *шпинат - 300 г, оливковое масло, соль, перец, сливки (жирные) - 1/4 чашки.*

Баклажаны нарезать кубиками, обвалять в молотых сухарях с солью и перцем и запекать в духовке 45 мин. Затем смешать в комбайне баклажаны, сыры, томат-пасту, яйцо, оливковое масло.

Соединить яйцо, муку, добавить теплую воду, соль, оливковое масло и тщательно вымешать. Дать постоять 30 мин., еще вымесить, раскатать тонкими пластами. Начинку выкладывать на пласт чайной ложкой поочередно на расстоянии друг от друга, сверху накрыть другим пластом и обмять. Разрезать пласты на равиоли. Готовые равиоли варить в соленом в кипятке 1 минуту после того, как всплывут.

Для соуса: смешать компоненты в комбайне, довести до кипения в сотейнике. Равиоли выкладывать на тарелки, поливать соусом и подавать.



Корякина Любовь, г. Люберцы

Равиоли с финиками

250 г муки, 2 яйца, 2 ст. л. молока, 1 ст. л. рома, 1 ст. л. сливочного масла, щепотка соли, щепотка сахара, сахарная пудра, 200 г фиников, 50 г апельсиновых цукатов, растительное масло для жарки.

Замесить тесто из муки, яиц, сахара, соли, молока, рома и размягченного масла. Как только оно станет эластичным, скатать в шар, накрыть влажным полотенцем и отложить на 20 минут. В это время очистить финики от косточек и мелко порубить вместе с цукатами. Раскатать тесто довольно тонко и вырезать из него кружки 5 см диаметром. На каждый выложить по ложке начинки, плотно залепить края в виде полумесяца влажными пальцами. Жарить в раскалённом масле по 1 минуте с каждой стороны, обсушить на салфетках и посыпать сахарной пудрой.

Буянова Тамара, г. Быхов

Равиоли «По-шведски»

Для теста: *200 г муки, 600 г картофеля, соль по вкусу.*

Для начинки: *250-300 г копченой грудинки или карбонада, 2 луковицы, растительное масло, специи, соль, перец, сливочное масло.*

2 картофелины натереть на терке, отжать, остальной картофель отварить, протереть и смешать с сырым картофелем, всыпать муку, замесить тесто. Грудинку или карбонад обжарить с рубленым луком, приправить специями и солью.

Тесто раскатать, сформировать небольшие равиоли, отваривать в подсоленной воде 40-45 мин., подавать со слив. маслом.

Бужилова Светлана, г. Курчатов

Равиоли с курицей и перцем

Мука - 200 г, яйцо - 2 шт., яйцо (желток) - 1 шт., куриные ножки - 2 шт., картофель (отварной) - 150 г, петрушка, сладкий перец (красный и желтый) - по 1 шт., сливки - 3 ст. л., вино - 2 ст. л., растит. масло - 1 ст. л., соль.

Высыпьте горкой муку, разбейте в центр 2 яйца, посолите. Замесите тесто до получения упругой массы, заверните в целлофан и оставьте на 30 мин.

Начинка: обжарьте куриные ножки в сливочном масле с листиками шалфея, сбрызните вином и дайте ему испарится, посолите, добавьте паприку и продолжайте тушить 20 мин. на слабом огне, накрыв крышкой. Потом отделите мясо от костей и кожи, порубите, смешайте с соком, образовавшимся при тушении, добавьте толченый картофель, половину петрушки, желток и тщательно перемешайте, чтобы получилась однородная масса.

Раскатайте тесто в пласт, разрежьте на квадратики и слепите равиоли. Очистите перцы от семян, красный нарежьте кольцами и обжаривайте 2 мин. на растительном масле, а желтый измельчите и потушите 3 мин. с оставшимся сливочным маслом, сливками и петрушкой. Отварите равиоли, подавайте с соусом и добавьте перцы и листики шалфея.



Жалелова Полина, г. Барнаул

Жареные равиоли со сливами

2,5-3 ст. муки, соль по вкусу, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 4-5 ст. л. ледяной воды, сливочное масло для обжаривания.

Для начинки: 1 кг слив, 100 г сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

Для соуса: сок лимонный, 1/2 ст. сливок, сахар - 1 ст. л.

Муку посолить, просеять горкой ровную поверхность. Вбить в центр яйцо, влить масло и ледяную воду. Замесить тесто; вымешивать не менее 10 мин., периодически сильно отбивая об стол. Затем завернуть тесто в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30-40 мин.

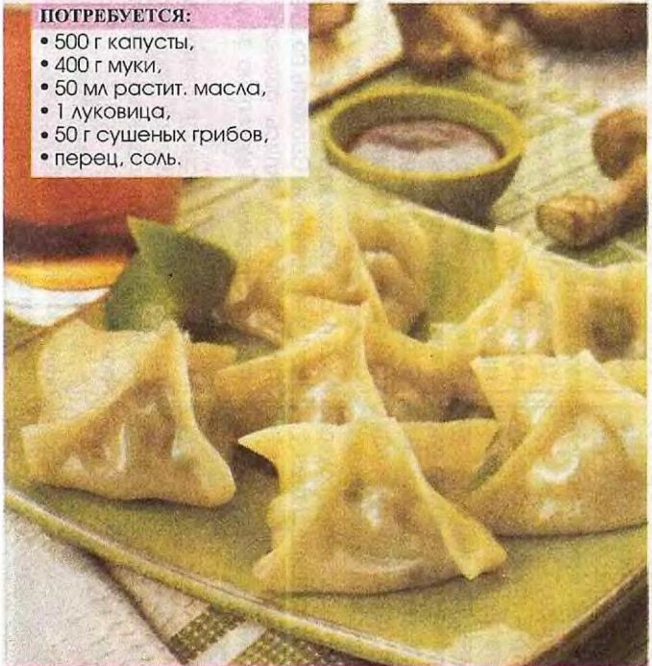
Для начинки: сливы хорошенько вымыть, обсушить, удалить косточки, нарезать небольшими кусочками, сложить в миску, засыпать сахаром и дать постоять 10 мин. Выделившийся через 10 мин. сливовый сок слить в отдельную посуду. Сливы перемешать с крахмалом.

На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в очень тонкий пласт. Раскатывать лучше небольшими порциями, чтобы тесто не пересыхало. Нарезать тесто квадратами со стороной 4 см. Положить на каждый квадрат по 1 ч. л. начинки. Сложить по диагонали, чтобы получились равиоли треугольной формы. Тщательно закрепить края.

Разогреть в сковороде сливочное масло. Обжарить равиоли с каждой стороны по 2 мин., переложить на бумажные полотенца.

Для соуса: смешать сливки с лимонным соком, сахаром и сливовым соком. Перелить в соусник.

Галеева Валентина, г. Дзержинск



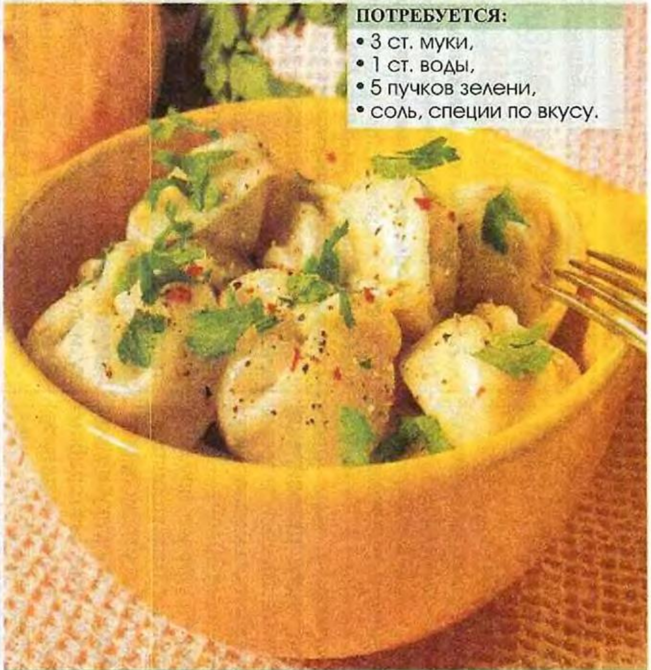
ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г капусты,
- 400 г муки,
- 50 мл растит. масла,
- 1 луковица,
- 50 г сушеных грибов,
- перец, соль.

Пельмени с капустой

- Капусту нашинковать, обжарить на масле с измельченным луком и рублеными отварными грибами.
- Замесить пельменное тесто, раскатать, вырезать кружки, сформировать пельмени, отварить в подсоленной воде.

Ведерникова Елена, г. Никольск



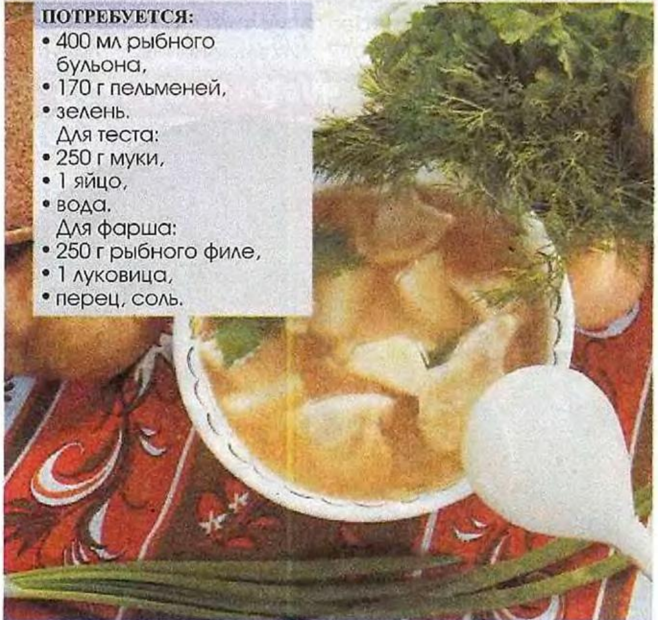
ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 3 ст. муки,
- 1 ст. воды,
- 5 пучков зелени,
- соль, специи по вкусу.

Пельмени с зеленью

- Зелень измельчить, заправить солью и перцем.
- Замесить тесто и оставить его в прохладном месте на 30-40 мин., раскатать, вырезать кружки.
- Сформовать пельмени, отварить на пару до готовности, подавать со сметаной.

Булаева Альбина, г. Тверь



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 мл рыбного бульона,
- 170 г пельменей,
- зелень.

Для теста:
- 250 г муки,
- 1 яйцо,
- вода.

Для фарша:
- 250 г рыбного филе,
- 1 луковица,
- перец, соль.

Уха с пельменями из рыбы

- Рыбу пропустить через мясорубку с луком, посолить и поперчить.
- Замесить пельменное тесто, раскатать, вырезать кружки, сформовать пельмени, отварить в подсоленном кипятке.
- Готовые пельмени разложить по тарелкам, залить рыбным бульоном и посыпать зеленью.

Алексеева Эльвира, г. Саров



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 яйца,
- 50 г слив. масла,
- 1 зубчик чеснока,
- 1 веточка розмарина,
- 1 веточка тимьяна,
- соль,
- перец по вкусу,
- 280 г муки.

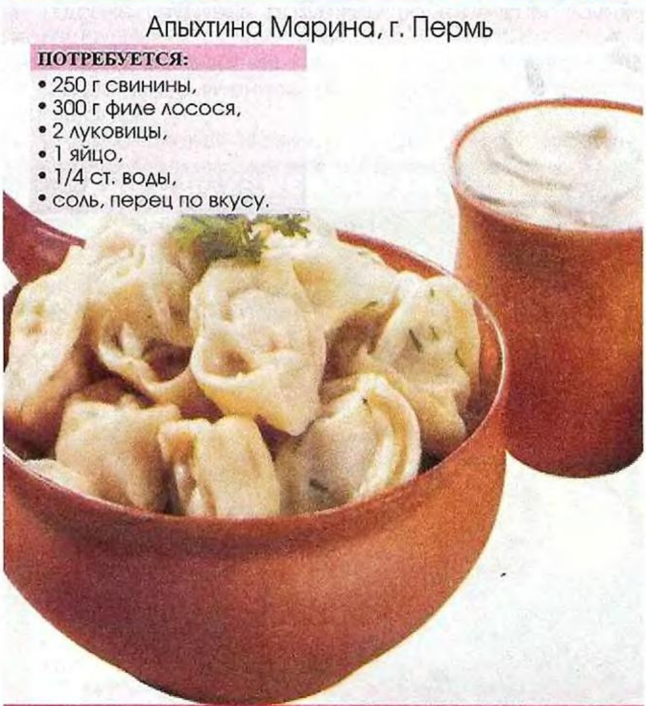
Гигантские пельмени

- Яйца слегка взбить, масло прогреть с травками, остудить, добавить к яйцам, всыпать муку, замесить тесто.
- Тесто раскатать, вырезать кружки, сформовать большие пельмени с любой начинкой и отварить в подсоленной воде.

Апыхтина Марина, г. Пермь

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 250 г свинины,
- 300 г филе лосося,
- 2 луковицы,
- 1 яйцо,
- 1/4 ст. воды,
- соль, перец по вкусу.



Пельмени «Дальневосточные»

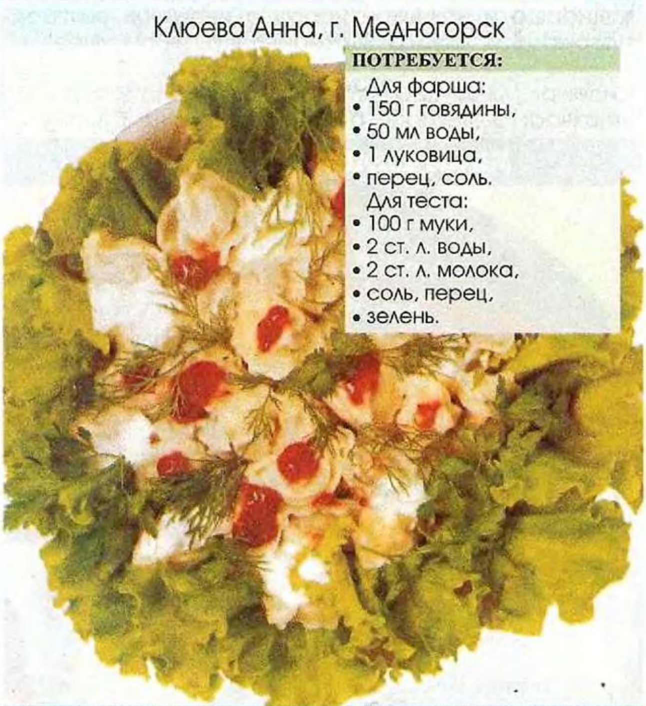
- Рыбу, свинину и лук дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, перец, соль, воду и хорошо перемешать.
- Замесить пельменное тесто, сформовать пельмени, отварить в подсоленной воде.

Клюева Анна, г. Медногорск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для фарша:
- 150 г говядины,
- 50 мл воды,
- 1 луковица,
- перец, соль.

Для теста:
- 100 г муки,
- 2 ст. л. воды,
- 2 ст. л. молока,
- соль, перец,
- зелень.

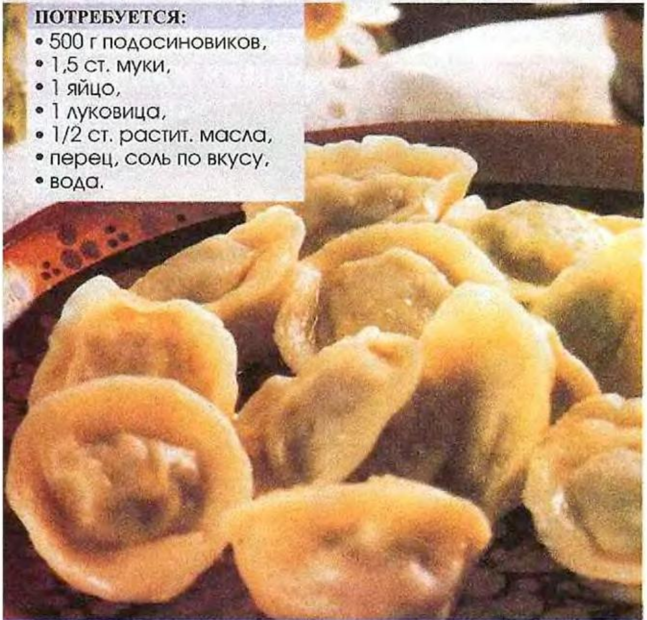


Барак-чучвара «По-узбекски»

- Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, смешать с водой, солью, перцем.
- Замесить пельменное тесто, раскатать, нарезать квадратами, сформовать пельмени и отварить их в подсоленной воде.

Шанина Тамара, г. Азов

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г подосиновиков,
- 1,5 ст. муки,
- 1 яйцо,
- 1 луковица,
- 1/2 ст. растит. масла,
- перец, соль по вкусу,
- вода.

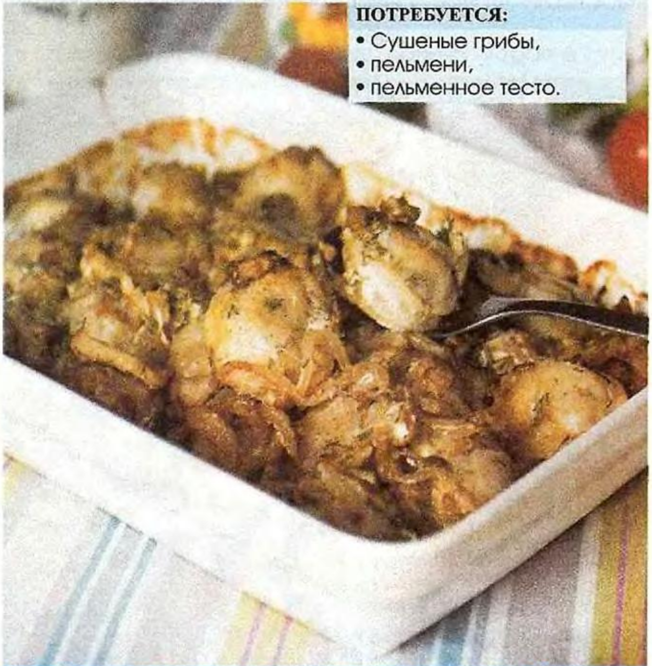


Пельмени с подосиновиками

- Подосиновики отварить в подсоленной воде, смешать с подрумяненным на сковороде луком, пряностями и обжарить.
- Замесить крутое пресное тесто и сделать пельмени, отварить их в подсоленной воде с лавровым листом.
- Подавать горячими со сметаной и растопленным сливочным маслом.

Вершинина Виктория, г. Оханск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Сушеные грибы,
- пельмени,
- пельменное тесто.



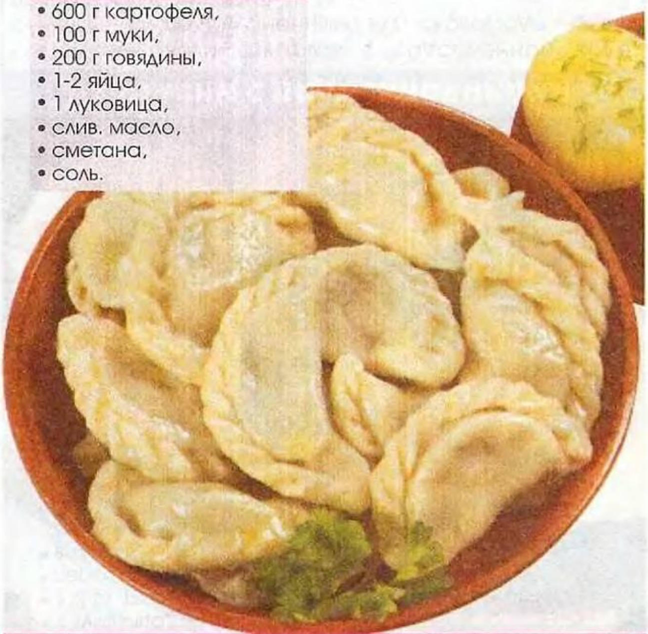
Пельмени, запеченные с грибами

- Сушеные грибы залить молоком, оставить на 2-3 ч., пельмени отваривать 3 мин.
- Разложить по горшочкам или в форму вместе с грибами и молоком, посолить, закрыть лепешкой из теста, запекать в духовке 15-20 мин.

Милехина Мария, г. Ряжск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 600 г картофеля,
- 100 г муки,
- 200 г говядины,
- 1-2 яйца,
- 1 луковица,
- слив. масло,
- сметана,
- соль.



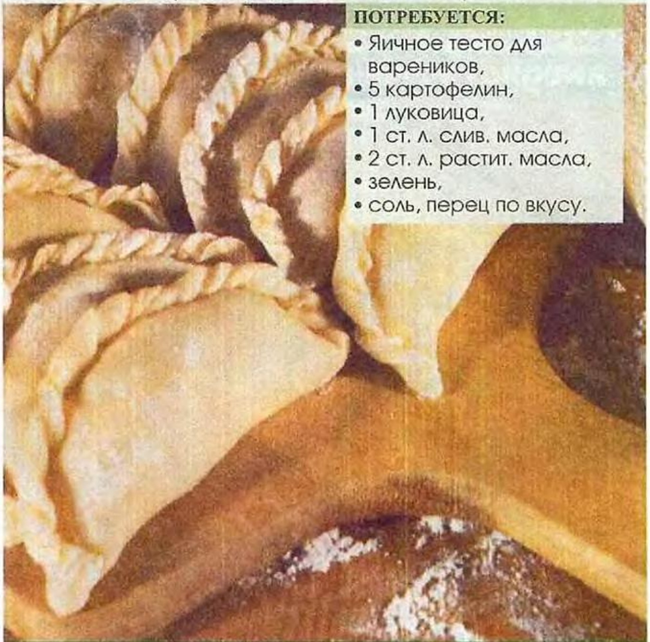
Вареники картофельные с мясом

- Из отварного картофеля, яиц, муки замесить крутое тесто, раскатать, сформовать вареники и отварить в подсоленной воде.
- Для начинки: мясо с луком пропустить через мясорубку, подавать с маслом или сметаной.

Бородкова Ольга, г. Октябрьск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

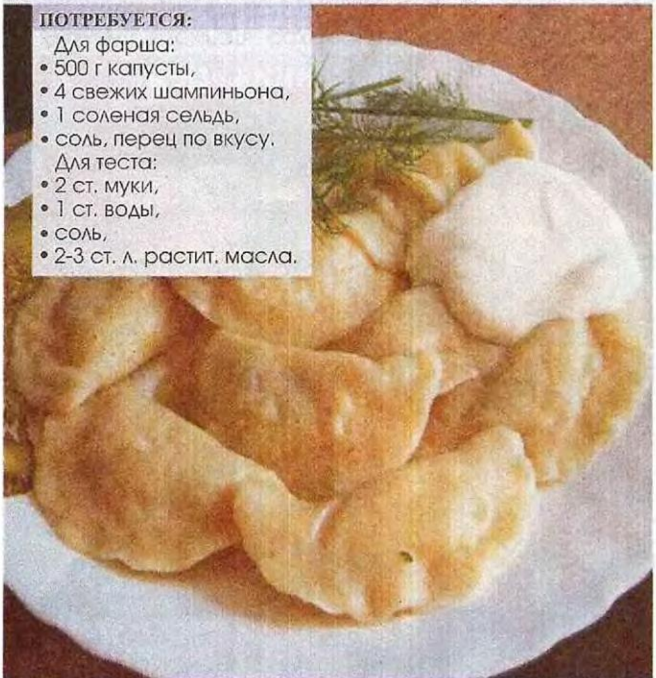
- Яичное тесто для вареников,
- 5 картофелин,
- 1 луковица,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 2 ст. л. растит. масла,
- зелень,
- соль, перец по вкусу.



Вареники с картофелем

- Картофель отварить, размять горячим, добавив слив. масло, соль, перец.
- Лук обжарить на растит. масле, смешать с картофелем и рубленой зеленью, остудить.
- Тесто раскатать, сформовать вареники, отварить в подсоленной воде.

Климанова Елена, г. Шацк



ПОТРЕБУЕТСЯ:

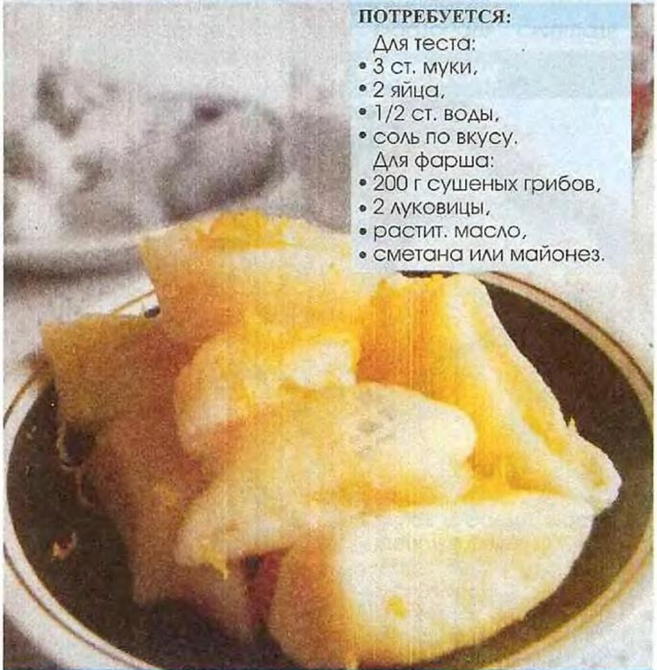
Для фарша:
- 500 г капусты,
- 4 свежих шампиньона,
- 1 соленая сельдь,
- соль, перец по вкусу.

Для теста:
- 2 ст. муки,
- 1 ст. воды,
- соль,
- 2-3 ст. л. растит. масла.

Вареники с капустой и сельдью

- Капусту нашинковать, потушить с грибами, мелко нарезанной сельдью и луком.
- Замесить пельменное тесто с растит. маслом, раскатать, сформовать вареники, отварить в подсоленной воде.

Корнилова Елена, г. Сыктывкар



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:
- 3 ст. муки,
- 2 яйца,
- 1/2 ст. воды,
- соль по вкусу.

Для фарша:
- 200 г сушеных грибов,
- 2 луковицы,
- растит. масло,
- сметана или майонез.

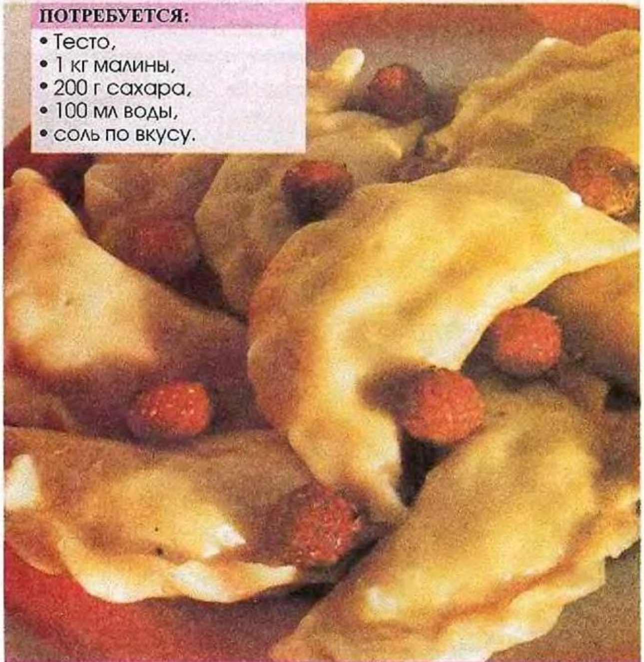
Вареники с грибами

- Предварительно замоченные грибы отварить, пропустить через мясорубку, добавить спассерованный лук, посолить, обжарить.
- Замесить пельменное тесто, раскатать, сформовать вареники, отварить в подсоленной воде.

Абаренова Виктория, г. Вельск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- Тесто,
- 1 кг малины,
- 200 г сахара,
- 100 мл воды,
- соль по вкусу.



Вареники с малиной

- Малину засыпать сахаром, оставить на 30 мин., слить образовавшийся сок.
- Тесто раскатать, нарезать квадратами, сформовать вареники, отварить в подсоленной воде, подавать с малиновым сиропом.

Абанина Ангелина, г. Архангельск

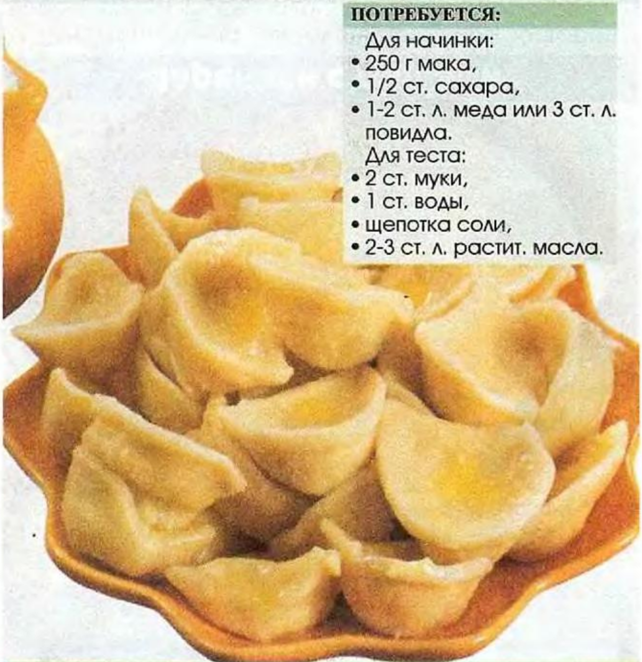
ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для начинки:

- 250 г мака,
- 1/2 ст. сахара,
- 1-2 ст. л. меда или 3 ст. л. повидла.

Для теста:

- 2 ст. муки,
- 1 ст. воды,
- щепотка соли,
- 2-3 ст. л. растит. масла.



Вареники с маком

- Мак ошпарить, обсушить, растолочь, смешать с медом и сахаром до однородной массы.
- Замесить тесто, раскатать, нарезать квадратами, сформовать вареники, отварить, подавать с сиропом, соком или компотом.

Абсулова Нина, г. Новодвинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г муки,
- 600 г редьки,
- 1 яйцо,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 1/2 ст. сметаны,
- соль.



Вареники с редькой

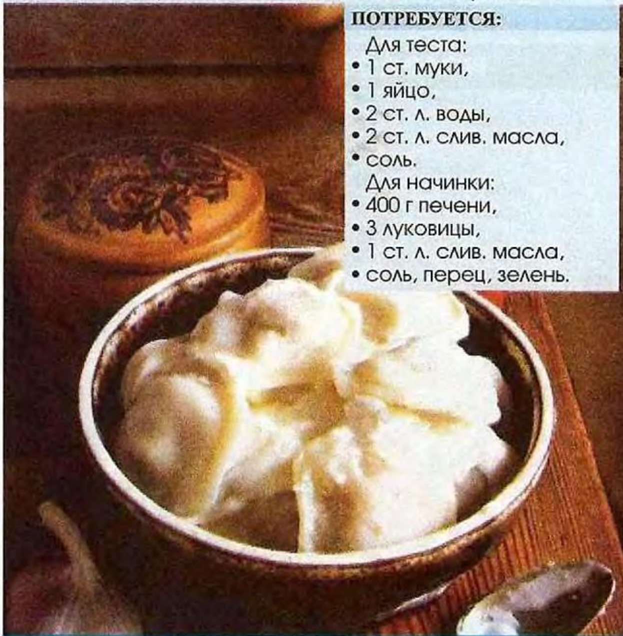
- Тертую редьку залить кипятком, отжать, посолить, смешать с маслом и вареными яйцами.
- Замесить тесто, раскатать, сформовать вареники, отварить, подавать со сметаной.

Абросимова Татьяна, г. Мирный

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:
- 1 ст. муки,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. воды,
- 2 ст. л. слив. масла,
- соль.

Для начинки:
- 400 г печени,
- 3 луковицы,
- 1 ст. л. слив. масла,
- соль, перец, зелень.



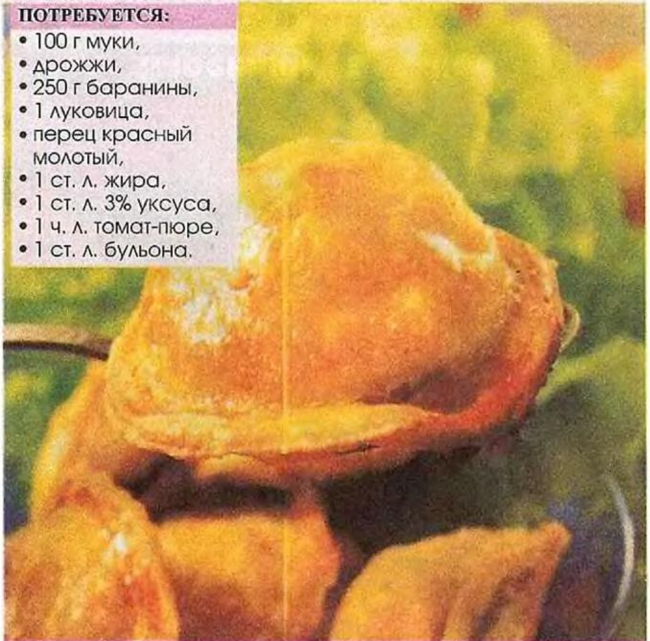
Вареники с печенью

- Печень зачистить, мелко нарезать, обжарить вместе с рубленым луком до готовности, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить зелень.
- Замесить тесто, раскатать, сформовать вареники, отварить в подсоленной воде, подавать горячими со слив. маслом.

Хафизова Анна, г. Невель

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 100 г муки,
- дрожжи,
- 250 г баранины,
- 1 луковица,
- перец красный молотый,
- 1 ст. л. жира,
- 1 ст. л. 3% уксуса,
- 1 ч. л. томат-пюре,
- 1 ст. л. бульона.



Манты жареные

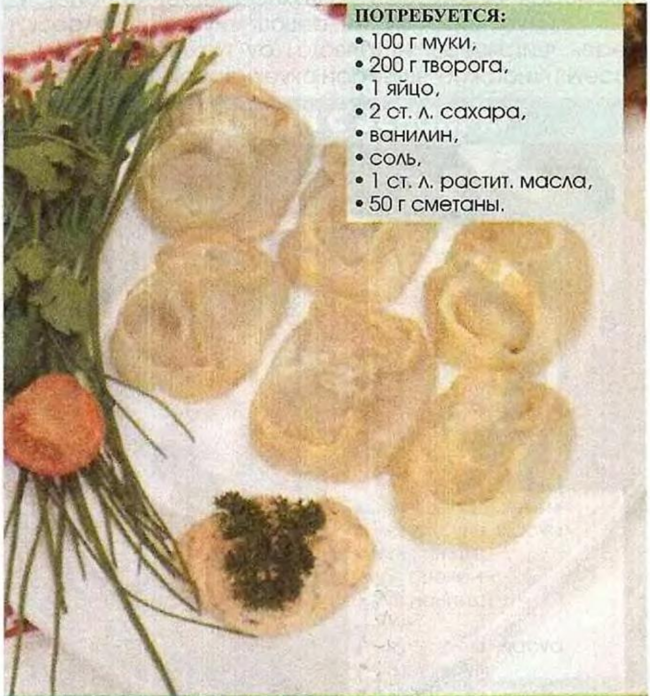
• Приготовленные из дрожжевого теста манты с бараниной уложить на сковороду с разогретым жиром и обжарить.

• Добавить томат-пюре, бульон, уксус и тушить под крышкой до готовности. При подаче полить манты соком, в котором они тушились.

Потатина Людмила, г. Атяшево

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 100 г муки,
- 200 г творога,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. сахара,
- ванилин,
- соль,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 50 г сметаны.

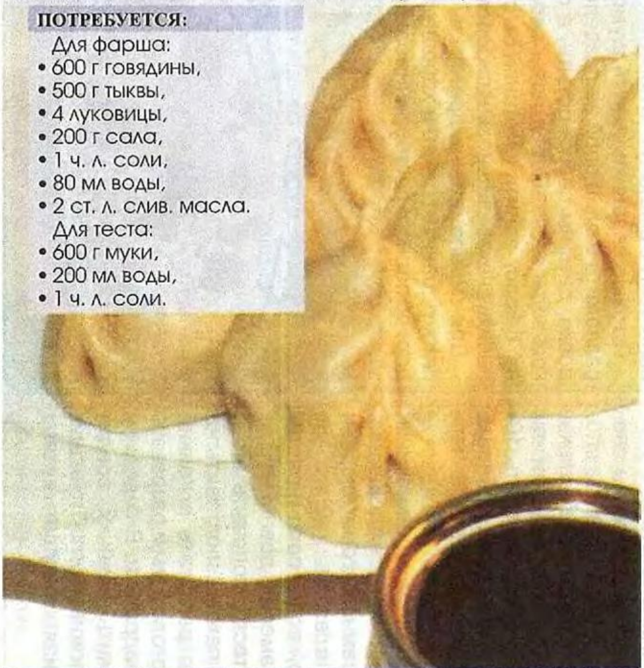


Манты с творогом

• Творог растереть, добавить яйцо, ванилин и сахар, тщательно вымешать.

• Замесить тесто, раскатать, сформовать манты, отваривать на пару 25-30 мин.

Васяева Римма, г. Нефтегорск



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для фарша:
- 600 г говядины,
- 500 г тыквы,
- 4 луковицы,
- 200 г сала,
- 1 ч. л. соли,
- 80 мл воды,
- 2 ст. л. слив. масла.

Для теста:
- 600 г муки,
- 200 мл воды,
- 1 ч. л. соли.

Манты с мясом и тыквой

• Говядину вместе с луком пропустить через мясорубку, смешать с очищенной и нарезанной мелкими кусочками тыквой.

• Замесить тесто, раскатать, сформовать манты, отварить на пару до готовности.

Горбунова Виктория, г. Касимов



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:
- 350 г муки,
- 1/2 ст. воды,
- 1 ст. л. растит. масла,
- соль.

Для фарша:
- 800 г картофеля,
- 100-150 г сала,
- 200 г лука,
- перец, соль.

Манты с картофелем

• Сырой очищенный картофель нарезать мелкими кубиками и смешать с рублеными луком и салом, поперчить, посолить.

• Замесить тесто, раскатать, сформовать манты, отваривать на пару 25-30 мин.

Серегина Наталья, г. Чехов

Тесто для вареников с творогом

Мука пшеничная - 2,5 ст., яйцо - 2 шт., вода - 1/2 ст., щепотка соли.

Просеять муку в миску, сделать в ней воронку, вбить яйца, добавить соль и влить очень холодную (можно с кубиками льда) воду. Замесить эластичное тесто и сразу разделывать из него вареники с творогом.

Окатова Людмила, г. Донецк

Вареники «Постные»

Капуста - 1 кочан, баклажан - 2 шт., лук репчатый - 2-3 шт., морковь - 1 шт., корень петрушки - 1 шт., томатное пюре - 1,5 ст. л., масло растительное - 2 ст. л., сахар - 1-2 ч. л., перец, соль.

Для начинки: небольшой кочан свежей капусты мелко нашинковать, сложить в сотейник с протертыми баклажанами, предварительно сваренными или запеченными в духовке, потушить 10-15 минут на небольшом огне, добавить спассерованный репчатый лук и черный перец.

Если нет баклажанов, для начинки можно использовать капусту, добавив в нее для вкуса немного томат-пюре и чуть-чуть муки для связки.

Из муки, теплой воды, соли и растительного масла замесить довольно крутое эластичное тесто, положить его в полиэтиленовый пакетик и оставить на час. Затем тесто раскатать в тонкий пласт толщиной около 2 мм и разрезать на небольшие квадратики. В середину квадратов положить начинку, соединить противоположные углы и защипать. Сварить в кипятке и подать к столу горячими.

Обломова Татьяна, г. Ельня

Вареники с вишнями в сиропе

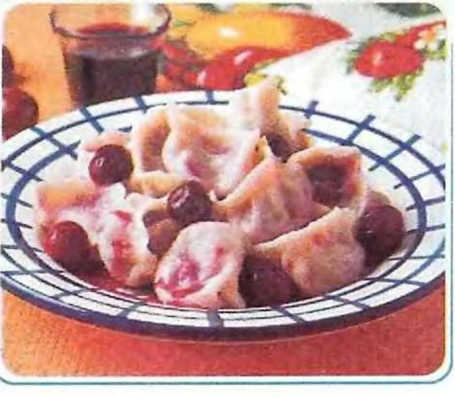
Свежие вишни - 1 кг, сахар - 1 стакан, тесто для вареников с фруктами.

Вишни промыть, отцедить от остатков воды, дать обсохнуть. Вынуть из вишен косточки. Приготовить тесто и разделать на круглые лепешки большего размера, чем для обычных вареников. На середину каждого кружочка теста насыпать 1 ч. л. сахара, сверху положить 2-3 вишни и защипать края.

Разделанные вареники сразу класть в сильно кипящую подсоленную воду (для этого лучше взять большую, довольно широкую низкую кастрюлю). Осторожно перемешать шумовкой, чтобы вареники не прилипли ко дну кастрюли, и варить до готовности, пока все вареники не всплывут на поверхность.

Готовые вареники вынуть шумовкой, разложить в один слой на разделочной доске, дать им слегка остыть, а остаткам воды стечь. Переложить вареники на блюдо, залить сметаной и сверху полить свежим вишневым сиропом.

Для сиропа: вишни протереть через сито, добавить сахар и хорошо растереть до полного растворения сахара.



Боброва Елена, г. Тюмень

Вареники с ячневой кашей

Тесто: *250 г муки, 1 яйцо, 2 ст. л. воды, соль.*

Начинка: *250 г ячневой крупы, 3 картофелины, 75 г копченой грудинки, соль, перец.*

Крупу отварить до готовности. Картофель натереть на мелкой терке и отжать. Грудинку мелко нарезать, слегка обжарить, смешать с ячневой кашей и тертым картофелем, посолить и поперчить. Все вместе обжарить на сковороде, помешивая, 5-10 мин., остудить. Сформовать вареники, отварить в подсоленной воде до готовности. Подавать с салатом из зелени и соленых огурцов.

Маркушина Лада, г. Уфа

Вареники с творогом «Старорусские»

Творог *- 600 г, густая сметана - 2-3 ст. л., сахар по вкусу.*

Для запекания: *сметана - 1 стакан, тесто для вареников с творогом.*

Тщательно отпрессованный сухой творог протереть через металлическое сито, добавить сметану и приправить по вкусу сахаром. Всю массу тщательно перемешать и растереть. Приготовить тесто (лучше из картофельной муки), разделать круглые заготовки для вареников, начинить творожным фаршем, разделать вареники, защепив края, и отварить их в подсоленном кипятке около 10 минут. Готовые вареники вынуть шумовкой, отцедить остатки воды, переложить на жаростойкое блюдо, залить 2 стаканами сметаны и поставить в горячую духовку, чтобы вареники хорошо подрумянились.

Куропаткина Алина, г. Воркута

Вареники «Староукраинские»



Мука пшеничная - 1 стакан, яйцо - 1 шт., немного воды и сливочного масла (по вкусу), кислая капуста (шинкованная) - 100-150 г, масло подсолнечное - 3 ст. л., лук репчатый - 1 шт., соль, мускатный орех, перец по вкусу.

Перебрать шинкованную кислую капусту, сложить в большую кастрюлю, залить водой, поставить на плиту и сварить до мягкости. Когда будет готово, вылить на дуршлаг и остудить, а потом спассеровать на подсолнечном масле мелкорубленый лук, сложить сваренную и отжатую досуха капусту, размешать, положить соль, перец и мускатный орех. Приготовить тесто, смешав все ингредиенты, раскатать тонко и, вырезав выемкой умеренной величины кружочки, положить на каждый капусту, сложить края теста вместе и залепить. Затем вареники сложить на подсыпанное мукой сито и покрыть салфеткой, за 10 минут до подачи опустить в соленый кипяток и, когда вареники всплывут наверх, выбрать дуршлагом, полить маслом. По вкусу можно добавить обжаренный на растительном масле мелко нашинкованный лук.

Шевшева Татьяна, г. Кемерово

Вареники с картофелем



Яичное тесто для вареников, картофель - 4 шт., творог - 200 г, лук репчатый - 1 шт., масло сливочное - 1 ст. л., масло растительное - 2 ст. л., зелень укропа или петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу, сметана.

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, горячим размять, добавив сливочное масло, или протереть через сито, посолить, поперчить по вкусу. Мелко нарезать луковицу и обжарить до золотистого цвета в небольшом количестве растительного масла. Смешать поджаренный лук (вместе с маслом) с горячим подготовленным картофелем, тщательно размешивая всю массу начинки. Затем творог смешивают с горячим картофельным пюре, взятые в равных пропорциях. Добавить по вкусу рубленую зелень. При желании начинка может быть и сладкой.

Приготовить простое тесто для вареников, разделать на лепешечки, положив в каждую по ложке начинки, отварить в подсоленном кипятке. Подать готовые вареники очень горячими с горячим сливочным маслом, смешанным со сметаной.

Разина Тамара, г. Курск

Вареники «Грецкие»

Тесто: 0,5 кг муки, 1 яйцо, 1/2 ст. воды, соль.

Начинка: 250 г гречки, 250 г творога, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, майоран, соль, перец.

Соус: 1 ст. натурального йогурта, 2 зубчика чеснока, пучок зеленого лука.

Замесить обычное тесто для вареников. Из гречки сварить рассыпчатую кашу и пропустить ее вместе с творогом через мясорубку. Мелко нарезанный лук обжарить на масле, смешать с гречнево-творожной массой, посолить, поперчить и тщательно вымешать. Сформовать вареники, отварить их в подсоленной воде и подавать на стол с соусом.

Для соуса: смешайте йогурт с толченым чесноком и мелкорубленым зеленым луком.

Таскина Нина, г. Называевск

Тесто для вареников с фруктами

Пшеничная мука - 2 ст., яйцо - 2 шт., молоко или вода - 1/2 ст., слив. масло - 1 ст. л., сахар - 1 ст. л., щепотка соли.

Яйца растереть с размягченным маслом, сахаром и солью, добавить молоко или холодную воду. Влить всю смесь в подготовленную из просеянной муки воронку и замесить более крутое, чем для обычных вареников, тесто. Дать ему созреть 15-20 минут, разделать заготовки для вареников, раскатав пласт теста немного толще, чем для обычных вареников. Следить, чтобы раскатанное тесто не засыхало, особенно по краям подготовленных для разделки вареников заготовок. Если края подсохли, смочить их взбитым белком.

Туркова Наталья, г. Смоленск

Вареники с фасолью

Тесто для вареников.

Начинка: 200 г фасоли, 100 г вареного мяса, 1 яйцо, 1/2 черствой булки, 1 луковица, 1 ст. л. растит. масла, соль, перец.

Замесить обычное тесто для вареников из муки, воды, соли и 1 яйца. Предварительно замоченную на ночь фасоль отварить до мягкости. Пропустить размоченную в молоке или воде булку, фасоль и мясо через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить, соединить с фасолевой массой, добавить яйцо, посолить, поперчить и вымешать до однородности. Слепить полукруглые вареники, отварить их в подсоленной воде и подавать с жареным луком, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Васяева Римма, г. Нефтегорск

Вареники с картофелем и грибами

Тесто для вареников простое (лучше с добавлением яйца), картофель - 5 клубней, лук репчатый - 1 шт., масло сливочное - 1 ст. л., масло растительное - 2 ст. л., грибы сушеные (лучше белые) - 100 г, зелень укропа или петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для начинки: картофель отварить и размять горячим. Лук пережарить вместе с мелко нарезанными и обжаренными кусочками свиного сала, добавить отваренные и мелкорубленые сушеные грибы, смешать с картофелем, посолить и поперчить по вкусу.

Приготовить тесто, разделать полукруглые или треугольные вареники, отварить в подсоленной воде и подать с горячим растительным маслом и поджаренным в нем луком. Можно украсить зеленью.

Фезятова Анна, г. Ессентуки

Вареники ленивые «По-польски»

Творог - 500 г, яйцо - 3 шт., мука - 1 ст., жир - 2 ст. л., панировочные сухари - 2 ст. л., сливочное масло - 2 ст. л., соль по вкусу.

Творог хорошо отжать, протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Растереть жир, вбивая постепенно желтки, добавить творог, муку и растереть все до однородной массы. Взбить белки в пену, добавить их в творожную массу, перемешать, слегка посолить.

Получившееся тесто выложить на доску, посыпанную мукой, скатать в толстый валик диаметром 3 см. Разрезать ножом на кружки наискось шириной 2-3 см. Ленивые вареники класть в кипящую воду, добавив в воду соль. Перемешать их, закрыть кастрюлю крышкой.

Когда сварятся, снять с огня, выбрать шумовкой на блюдо. Полить растопленным маслом, смешанным с обжаренной булкой или панировочными сухарями.

Можно подать к вареникам сметану или молоко.



Лавренова Ирина, г. Москва

Манты «По-узбекски»

***Для начинки:** говядина - 500 г, сало - 50 г, очищенный репчатый лук - 6 шт.*

***Для теста:** мука - 400 г, вода - 1/2 ст.*

Фарш: мясо режем на мелкие кусочки либо пропускаем через мясорубку. Лук мелко шинкуем и добавляем к мясу. Осталось немного посолить, поперчить - и фарш готов.

Замесить тесто из муки, воды и соли. Раскатать, вырезать кружочки из теста. На середину каждого положить фарш, а сверху - кусочек сала и защипать края, придав изделию округлую форму. Готовить на пару 45 минут. К столу манты подать в глубоких пиалах, залив их мясным бульоном и посыпать мелкорубленой зеленью.

Отдельно подать сметану или кислое молоко.

Елькина Вера, г. Томск

Манты с овощами «Восточная радость»

***Для теста:** молоко или вода - 500 мл, дрожжи - 30 г, яйца - 1 шт., маргарин - 100 г, соль, сахар, мука - 1,5 ст.*

1 кг мяса (лучше баранины), 200 г лука, 300 г мелко нарезанного сала, 100 г помидоров, 100 г зеленого или красного сладкого перца. Можно добавить капусту, картофель.

Приготовить фарш из мяса и мелко нарезанных овощей. Дозировка овощей не должна превышать количества мяса, сала и лука.

Замесить кислое тесто, раскатать в пласт и вырезать стаканом кружки. На каждый кружок положить начинку и сформовать манты.

Отварить манты на пару и подавать с аджикой или другим острым соусом.

Милютина Наталья, г. Челябинск

Манты с тыквой

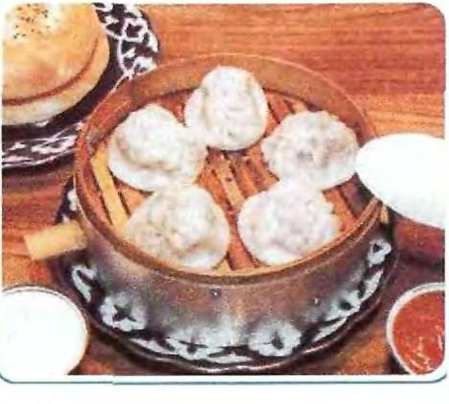
***Для теста:** молоко или вода - 500 мл, дрожжи - 30 г, яйца - 1 шт., маргарин - 100 г, соль - 1/2 ч. ложки, сахар - 1 ст. ложка, мука - 300 г.*

***Для фарша:** мясо - 500 г, лук - 3 шт., тыква - 300 г, мускатный орех, черный молотый перец, соль.*

Смешать муку с водой и солью и все замешать. Потом отложить на 30 мин., накрыв влажной холщовой салфеткой.

Пропустить мясо через мясорубку, мелко нашинковать лук и натереть тыкву на крупной терке. Все компоненты тщательно перемешать и добавить соль, перец, мускатный орех.

Тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок так, чтобы его края были несколько тоньше, чем середина. Положить на серединку каждой лепешки ложку фарша, а сверху концы лепешки защепить. Затем разложить их на некотором расстоянии друг от друга на решетки мантышницы и варить на пару 40 минут. Готовые манты вынуть, смазать сливочным маслом, чтобы они не слиплись на тарелке, и подавать с любым острым соусом.



Самохвалова Галина, г. Тобольск

Манты из мяса птицы

1 кг куриного мяса, 200 г лука, 200 г сала.

Мясо отделить от костей, мелко порубить. Добавить мелкорубленый лук и курдючный жир. Готовят такие манты обычно из кислого теста. 100 г помидоров улучшат их вкус. Замесить крутое тесто, раскатать, сформовать манты и отварить их на пару 30-35 мин. Подавать со сметаной или острым соусом.

Хафизова Анна, г. Невель

Манты «По-русски»

Для теста: мука - 1,5 ст., вода - 1/3 ст., соль - 1/2 ч. л.

Для фарша: говядина или свинина - 500 г, репчатый лук - 2 шт., шпик - 1 ст. л.

Для поливки: уксус 3% или сметана - 1 ст. л.

Замесить тесто из муки, воды и соли. Раскатать из него длинный жгут и разделить его на кусочки весом по 20 г. Кусочки раскатать кружочками, но так чтобы края их были тоньше середины.

Пропустить через мясорубку баранину (если мясо недостаточно жирное, нужно добавить мелко нарезанный шпик), добавить мелко нашинкованный репчатый лук, холодную воду, соль и перец, все хорошо перемешать. К фаршу также следует добавить чеснок и мелкорубленую зелень петрушки и укропа по вкусу.

Формируем манты: для этого на середину раскатанных кружочков теста кладем фарш и края теста защипываем. Подготовленные манты положить на смазанные жиром решетки (касканы) и готовить на пару в течение 30 минут.

Подать манты, полив уксусом или сметаной, можно положить кусочек сливочного масла.

Трошина Полина, г. Сосновоборск

Манты с печенью

Для теста: 1,5 ст. муки, 1/3 ст. воды, 1/2 ч. л. соли.

Для начинки: 500 г печени, 500 г сала, 200 г лука, черный перец, соль.

Печень и сало нарезать кубиками, лук мелко порубить. Готовят манты из кислого теста обычным способом. Отварить на пару до готовности.



Пакина Анастасия, г. Зеленодольск

Манты с мясом и айвой

Для теста: мука - 1,5 ст., вода - 1/3 ст., соль - 1/2 ч. л.

Для начинки: 1 кг айвы, 1 кг мяса, 100 г лука, 300 г сала.

К мясному фаршу добавить очищенную и мелко нарезанную айву. Замесить пресное пельменное тесто. Раскатать его в пласт и вырезать квадраты. На каждый квадрат теста положить по 1 ст. л. начинки и сформовать манты. Манты отварить на пару 40-45 мин.

Подвать с бульоном или растопленным сливочным маслом.

Реброва Валентина, г. Смоленск

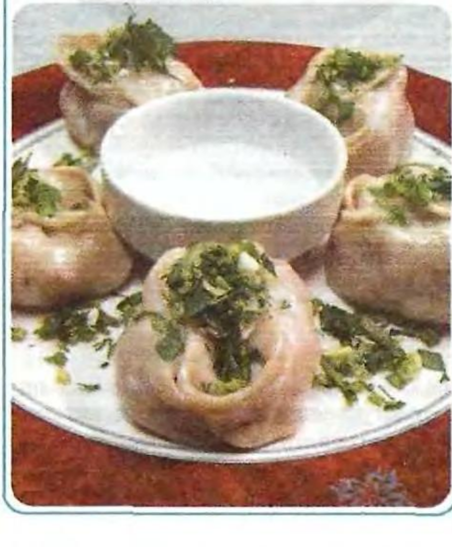
Манты «По-казахски»

Мясо (жирная баранина) - 500 г, лук репчатый - 3-4 шт., сало - 50 г, сметана - 150 г, сливочное масло - 3-4 ст. ложки, перец и соль по вкусу.

Баранину порубить мелкими кусочками, лук нашинковать, добавить к фаршу красный молотый перец и соль и хорошо перемешать. Нарезать мелкими кубиками сало.

Приготовить тесто. Затем раскатать его в большую и очень тонкую лепешку и разрезать на квадраты 10х10 см. Положить на каждый квадрат столовую ложку фарша и небольшой кубик сала, соединить кончики квадрата из теста по диагонали и защепить углы, чтобы манты приобрели продолговатую форму. Приготовленные таким образом манты варить на пару 25-30 минут.

Подавать к столу в мясном бульоне *или полить специальным соусом* - сантаном (бульоном с уксусом, сливочным маслом и перцем).



Теляшова Галина, г. Болхов

Манты с вырезкой

Мясо нарезать продолговатыми кусками весом не менее 50 г. Завернуть в сочни кислого теста, сформовать манты. Отварить манты на пару до готовности. Такие манты подаются с бульоном или любым соусом, они хороши как главное блюдо и как закуска.



Анисимова Вера, г. Воронеж

Манты с черемшой

К мясному фаршу добавить 100 г лука, 300 г черемши. Сало вытопить, затем остудить и в жидком виде залить им черемшу. Кроме того, 1-2 кусочка сала положить в каждый из мантов непосредственно перед тем, как его залепить. Готовить манты на пару, подавать с острым соусом.

Руковичникова Олеся, г. Сызрань

Манты в яйце с сыром

Манты - 200 г, яйца - 2 шт., масло сливочное - 1 ст. л., сыр.

Отваренные манты положить на сковороду, полить растопленным сливочным маслом, залить взбитыми яйцами и запечь в духовке. Отдельно на розетке подать тертый сыр.

Романова Лидия, г. Череповец

Клецки хлебные

Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 250 мл, мука - 50 г, яйца - 2 шт., соль и перец по вкусу.

Хлеб размочить в горячем молоке. Помешивая, добавить муку, яйца, соль и перец. Размешать и разделать на клецки. Сварить их в подсоленной воде. Подать с томатным или сметанным соусом.

Можно использовать на гарнир к жареному или отварному мясу.

Посол Ольга, г. Москва

Сдобные хлебные кнедлики в салфетке

Хлеб белый - 200 г, масло сливочное - 1 ст. л., молоко - 250 мл, яйцо - 2 шт., мука крупчатка - 1,5 ст. л.

Хлеб нарезать кубиками - 1х1 см, обжарить в большом количестве масла, переложить в кастрюлю, залить подсоленным молоком, размешанным с яйцами. Через 15 минут, когда молоко впитается, добавить муку и слегка перемешать.

В чистую влажную расстеленную на доске салфетку выложить массу, сформовать из нее валик и завернуть так, чтобы на салфетке не было складок. С обоих концов салфетку завернуть в противоположные стороны и дважды обвязать ниткой или шпагатом.

Поместить хлебную массу в кастрюлю с кипящей водой и варить 30 минут. Первую обвязку снять через 8-10 минут кипения, вторую оставить до конца варки.

Вынуть, развернуть салфетку и осторожно нарезать небольшие кнедлики. Подавать как гарнир к нежному мясу или дичи.

Кобленкова Марина, г. Орел

Кнедлики в горшочках

Хлеб белый - 200 г, мука крупчатка - 250 г, молоко - 400 мл, яйцо - 1 шт., соль.

Просеять муку, посолить и замесить жидкое тесто с молоком и желтками. Добавить хлеб, нарезанный кубиками, взбитые белки и тотчас же выложить в глиняные горшочки, смазанные изнутри жиром (лучше салом), поставить их на водяную баню, сверху накрыть пергаментом или фольгой и варить в течение 25 минут.

Готовые кнедлики отделить от стенок, вынуть и нарезать с помощью нитки.

Заболотная Полина, г. Иркутск

Галушки «Украинские»

Мука - 400 г, сливочное масло - 100 г, яйца - 2 шт.

Замесить довольно крутое тесто из муки, воды, яиц, добавить соль. Раскатать из теста очень тонкий пласт, как для лапши, и нарезать мелкие квадраты. Обвалять их в муке, обжарить на растительном масле и опустить в кипящий грибной или любой бульон. Галушки отварить до готовности.

Юрская Юлия, г. Казань

Галушки «Пшеничные»

Пшеничный хлеб - 200 г, яйца - 2 шт., сахар - 2 ст. л., масло сливочное - 2 ст. л., молоко - 150 мл, соль по вкусу.

Хлеб истолочь в сухари, добавить яйца, растертые с сахаром, молоко, растопленное сливочное масло, соль. Массу вымешать и оставить в прохладном месте на 25-30 минут для набухания сухарей. Затем разделать на галушки и сварить в кипящей подсоленной воде.

Хрусталева Дарья, г. Нижнедевицк

Колбасные клецки «Деревенские»

Хлеб пшеничный белый - 200 г, колбаса - 200 г, мука - 1/2 ст. л., манная крупа - 1 ст. л., шпинат - 100 г или корень сельдерея - 1/2 шт., лук репчатый - 1 шт., соль, перец, яйца - 2 шт., шпик - 50 г, корень петрушки.

Черствый хлеб размочить в воде и размять. Колбасу, лук и петрушку нарезать мелкими кубиками. Шпинат мелко порубить, а сельдерей натереть на терке.

Все продукты соединить, добавить муку, манную крупу. Посолить, поперчить и хорошо вымешать. Выделать клецки величиной с яйцо и отварить в подсоленной воде до всплытия. Вынуть шумовкой, сложить в сотейник.

Шпик растопить на сковороде, добавить мелко нарезанный лук, слегка обжарить его, долить немного воды, в которой варились клецки, нарезанную петрушку и этой смесью залить клецки. При закрытой крышке потушить, затем вылить сверху яйца и запечь. К готовому блюду подать зеленый салат.



Жемуляева Евгения, г. Нижний Новгород

Клецки хлебные с овощами

Хлеб пшеничный - 200 г, овощи (морковь, капуста, картофель) - 1 кг, масло сливочное - 200 г, яйца - 3 шт., молоко - 0,5 л, мука - 80 г, сухари панировочные - 70 г, соль и перец по вкусу.

Хлеб нарезать кубиками, слегка обжарить на сливочном масле и соединить с яйцами, молоком, мукой. Мелко нарезанные овощи обжарить и в молоке потушить до готовности. Соединить их с хлебной массой, посолить, поперчить, хорошо вымешать.

Из массы выделать (ложкой) клецки, отварить в подсоленном бульоне до готовности. Сухари обжарить на оставшемся сливочном масле и обсыпать ими клецки при подаче.

Полуяхтова Татьяна, г. Ковров

Шарики для супа «Луковые»

Булка - 200 г, растительное масло - 2 ст. л., лук репчатый - 1 шт., мука - 4 ст. л., яйцо - 1 шт., вода - 200 мл, черный молотый перец, соль, зелень петрушки.

Булку нарезать кубиками и подрумянить в духовке при высокой температуре. В жире поджарить мелко нарезанный лук, добавить зелень петрушки, посолить, посыпать перцем и смешать с сухариками. На воде с добавлением яйца приготовить жидкое тесто, прибавить ранее приготовленную смесь с сухариками и оставить на 10-15 минут. Эту массу разделать на мелкие шарики и отварить в подсоленной воде (шарики готовы, когда всплывут).

Использовать в супах или подать как отдельное блюдо, полив сливочным маслом.

Сахарова Мария, г. Самара

Шарики «Сухарные»

Сухари тертые - 200 г, слив. масло - 100 г, яйца - 2 шт., вода - 100 мл, соль.

Сухой пшеничный хлеб пропустить через мясорубку и полученные сухари смешать со сливочным маслом и яйцом. Добавить воду, соль и хорошо перемешать. Полученную массу мокрыми руками разделать на небольшие шарики, сварить их в бульоне. Использовать в супах или подать как отдельное блюдо, полив маслом.

Искрова Екатерина, г. Кимовск

«Столичные шарики»

Булка - 200 г, молоко - 200 мл, манная крупа - 50 г, яйца - 2 шт., мука - 50 г, зелень петрушки, соль.

Черствую булку нарезать мелкими кубиками, подсушить в духовке и залить горячим кипяченым молоком. Когда кубики впитают в себя молоко, добавить яйца, муку и манку. Полученную массу мокрыми руками разделать на небольшие шарики и сварить в бульоне в течение 20-25 минут. Использовать при подаче супов или как гарнир к мясному блюду.

Постникова Алина, г. Волгореченск

Клецки сухарные

Толченые сухари или пшеничный хлеб - 150 г, вода - 100 мл, яичные желтки - 2 шт., масло сливочное - 1 ст. л., соль.

Сливочное масло растереть с желтками добела, посолить, добавить толченые сухари и немного воды так, чтобы получилась густоватая масса. Когда она набухнет, набирать чайной ложкой и опускать в кипящую воду. Варить до всплытия.

Рябикова Светлана, г. Моршанск

Клецки овощные с хлебом

Крошки белого хлеба - 100 г, шпинат - 300 г, картофель - 400 г, лук репчатый - 1 шт., молоко - 100 мл, яйца - 2 шт., масло сливочное - 2 ст. л., сметана - 100 г, соль, перец.

Картофель, сваренный в воде, протереть. Добавить желтки, молоко, крошки белого хлеба, протертый шпинат, мелко нарезанный спассерованный лук, соль, перец и подогретое сливочное масло (половину нормы). Массу хорошо вымешать, разделать на клецки, опуская их ложкой в кипящую подсоленную воду, отварить в течение 5-6 минут при слабом кипении.

Всплывшие на поверхность клецки вынуть шумовкой в посуду с растопленным маслом.

Подать со сметаной.

Любимова Вера, г. Ижевск

Клецки со шкварками «Владимирские»

Хлеб пшеничный белый - 200 г, молоко - 100 мл, шпик - 50 г, яйца - 2 шт., мука - 1 ст. л., сметана - 200 г, сливочное масло - 2 ст. л., соль и перец по вкусу.

Поджарить 40-50 г сала, нарезанного мелкими кубиками. Смешать шкварки с хлебом, также нарезанным мелкими кубиками.

Жарить в смальце до получения хрустящей корочки. Охладить полученную массу, залить молоком, добавить яйца, муку, соль и перец, перемешать и оставить для набухания на 10-12 мин. Сформовать клецки и отварить в кипящей воде.

Положить в смалец, смешанный со сметаной, и прогреть.

Жестова Диана, г. Оханск

Галушки картофельные с хлебом

Хлеб пшеничный - 200 г, картофель - 600 г, молоко - 400 мл, яйца - 1 шт., манная крупа - 1,5 ст. л., масло сливочное - 2 ст. л., соль по вкусу.

Хлеб нарезать мелкими кубиками, поджарить на сливочном масле. Сырой картофель натереть, отжать и облить одним стаканом горячего молока. Сварить на оставшемся молоке манную кашу и смешать с картофелем, посолить, добавить слегка взбитое яйцо, размешать. Массу разделать на лепешки, на середину каждой уложить поджаренный хлеб, защипать и сварить в подсоленной воде.

Подать со сметаной или сливочным маслом.

Асташкина Ольга, г. Барнаул

Клецки картофельные «Казахские»

Хлеб пшеничный - 200 г, картофель - 500 г, молоко - 350 мл, яйца - 1 шт., манная каша - 50 г, масло сливочное - 2 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле. Очищенный картофель натереть на терке, отжать от воды, посыпать солью, добавить вязкую манную кашу, яйцо и хорошо вымешать.

Из массы выделать маленькие лепешки, посередине положить обжаренные кубики хлеба и скатать шарики. Отварить их в подсоленной воде.

Подать с грибным или томатным соусом и мелкорубленой зеленью. Можно использовать как гарнир к жареному мясу.

Караванова Елена, г. Старый Оскол

Клецки из теста

Хлеб пшеничный белый - 200 г, мука - 400 г, яйца - 2 шт., масло сливочное - 1 ст. л., смалец - 140 г, сметана - 250 г, соль.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и поджарить на смальце. Замесить полукрутое тесто из муки, яиц, сливочного масла, соли и воды. Смешать с жареными кубиками хлеба. Выделанные клецки сварить в подсоленной воде. Готовые клецки положить в горячий смалец, смешанный со сметаной, и прогреть.

Чеботарева Валентина, г. Шимск

Кнедлики «Сытные»

Хлеб белый - 200 г, мука крупчатка - 350 г, измельченные дрожжи - 10 г, молоко - 400 мл, яйцо (желток) - 1 шт., соль.

Дрожжи измельчить и размешать в теплом молоке. В просеянной муке сделать углубление, выпустить желток, влить молоко с дрожжами, посолить и замесить тесто. Добавить нарезанный кубиками сухой хлеб, вымесить и сформовать кнедлики в виде жгутов. Отваривать в подсоленной воде 25 минут.

Тростникова Инна, г. Сочи

Клецки «С сюрпризом»

Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 100 мл, масло сливочное - 2 ст. л., яйца - 2 шт., мука - 100 г, ветчина - 150 г, соль.

Хлеб замочить в молоке, после набухания отжать. Добавить размягченное масло, соль, яйца, муку, вымешать и массу разделать на лепешки, на середину которых уложить нарезанную ветчину, заправленную яйцом, сформовать клецки в виде шариков. Отварить в подсоленном бульоне или воде.